



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HOROZLU SEBZELİ SADRAZAM PİLAVI

1 su bardağı pirinç
1/2 adet horoz göğsü
1/2 adet orta boy havuç
1/2 adet taze soğan
1/2 adet büyük boy domates
1/2 adet sivri biber
Yarım kırmızı dolmalık biber
3/2 su bardağı sıcak su
100 gr tereyağı
1 tatlı kaşığı köri
Kırmızı toz biber
Tuz

Pirinçleri yıkayıp ılık suda beyazlaşana kadar beklettikten sonra 3 yemek kaşığı tereyağını kızdırıp suyu çekilmiş pirinçleri top top olana kadar kavurun. Pirinçler tane tane olana kadar kısık ateşte pişirin. Horoz göğsünü küpler halinde doğrayın. Tüm sebzeleri iyice yıkayıp dilimleyin. Tavada kalan yağı kızdırın, ardından horoz etlerini ve sebzeleri kavurun. Tavaya baharatları ilave edip iyice pişirin. Horoz ve sebzeler kavrulunca suyunu çeken pilavın üzerine ekleyip 20 dakika dinlendirin. Kırmızı toz biber ve baharat süsleyerek servis yapın.

